

# Camembert du boulonnais



|                      |                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                              |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte fleurie                                         |
| Gencod               | 3770001691107                                                                 |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                     |
| MG sur produit fini  | 22% de MG                                                                     |
| Poids                | 250 gr mini                                                                   |
| Format               | Rond                                                                          |
| Dimensions           | 110mm X 25mm de hauteur                                                       |
| Affinage             | 4 semaines                                                                    |
| Typicité             | Ressemblance avec le Camembert fermier                                        |
| Saison optimale      | Printemps et Automne                                                          |
| T°C d'affinage       | 4°C dans sa boîte                                                             |
| A cuisiner           | Dans une galette de Sarasin sur fondue de poireaux                            |
| Ingrédients          | Lait cru de vache de notre village                                            |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, fleur de surface                            |
| Analyses             | E.coli, staph, salmonelle, Listéria : 1/semaine                               |
| OGM                  | Absence                                                                       |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                       |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                    |
| DLUO                 | 5 semaines                                                                    |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : Mardi 27 juin : N°262 |
| T°C de conservation  | +4°C et +8°C                                                                  |
| Emballage de l'unité | Cellulose opaque + boîte bois                                                 |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 55                                                       |
| Poids du carton      | 150 gr                                                                        |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose                                                    |
| Appellation          | Saveurs en Or                                                                 |
| Colisage             | Caisse X 12                                                                   |



|                                     |                                                                       |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                      |
| Characteristics                     | Soft cheese with a mould rind                                         |
| Gencod                              | 3770001691107                                                         |
| Fat content in dry matter           | 45% fat.                                                              |
| Fat content in the finished product | 22% fat.                                                              |
| Weight                              | 250 g mini                                                            |
| Format                              | Round                                                                 |
| Size                                | 110mm X 25mm high                                                     |
| Maturing                            | Four weeks                                                            |
| Qualities                           | Resembles farmer's Camembert                                          |
| Optimal seasons                     | Spring and fall                                                       |
| Maturing T°C                        | 4°C in its box                                                        |
| Cooking tip                         | In a Sarasin buckwheat pancake on a leek fondue                       |
| Ingredients                         | Unpasteurised cow's milk from our village                             |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, milled surface                         |
| Analyses                            | E.coli, staph, salmonella, listeria: 1/week                           |
| GMO                                 | None                                                                  |
| Metal detection                     | None                                                                  |
| Conservation                        | Two months after production                                           |
| Shelf life                          | Five weeks                                                            |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262 |
| Conservation T°C                    | +4°C and +8°C                                                         |
| Unit packaging:                     | Opaque cellulose + wooden box                                         |
| Package                             | Cardboard box: 362 X 256 X 55                                         |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                |
| Allergens                           | Dairy proteins, lactose                                               |
| Designation                         | Saveurs en Or                                                         |
| Packaging                           | Crate X 12                                                            |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Dôme de Boulogne



|                      |                                                                                                                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                   |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte fleurie                                                                                                              |
| Gencod               | 3770001691060                                                                                                                                      |
| MG sur extrait sec   | 60% de MG                                                                                                                                          |
| MG sur produit fini  | 30% de MG                                                                                                                                          |
| Poids                | 450 gr mini                                                                                                                                        |
| Format               | Rond                                                                                                                                               |
| Dimensions           | 110mm X 120mm de hauteur                                                                                                                           |
| Affinage             | 3 semaines                                                                                                                                         |
| Typicité             | Ressemblance avec le Neufchâtel                                                                                                                    |
| Saison optimale      | Printemps et automne (herbage de bonne qualité)                                                                                                    |
| Historique           | Le Dôme de Boulogne, est une spécialité unique dans son genre, unique pour son format original, unique également de part son moulage à la cuillère |
| T°C d'affinage       | 15°C-16°C                                                                                                                                          |
| A cuisiner           | Sur un morceau de baguette croustillant, trempé dans un grand bol de café ! Souvenir, souvenir                                                     |
| Ingrédients          | Lait cru de vache de notre village                                                                                                                 |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, crème, fleur de surface                                                                                          |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria, salmonelle : 1/semaine                                                                                                    |
| OGM                  | Absence                                                                                                                                            |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                                                                            |
| Conservation         | 1 mois après la production                                                                                                                         |
| DLUO                 | 1 mois                                                                                                                                             |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                                                                      |
| T°C de conservation  | +4°C et +8°C                                                                                                                                       |
| Emballage de l'unité | Cellulose transparente                                                                                                                             |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 100                                                                                                                           |
| Poids du carton      | 150 gr                                                                                                                                             |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose                                                                                                                         |
| Colisage             | Caisse X 6                                                                                                                                         |
| Appellation          |                                                                                                                                                    |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert



|                                     |                                                                                                                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                                                 |
| Characteristics                     | Soft cheese with a mould rind                                                                                                    |
| Gencod                              | 3770001691060                                                                                                                    |
| Fat content in dry matter           | 60% fat.                                                                                                                         |
| Fat content in the finished product | 30% fat.                                                                                                                         |
| Weight                              | 450 g mini                                                                                                                       |
| Format                              | Round                                                                                                                            |
| Size                                | 110mm x 120mm high                                                                                                               |
| Maturing                            | Three weeks                                                                                                                      |
| Qualities                           | Resembles a Neufchâtel                                                                                                           |
| Optimal seasons                     | Spring and fall (good-quality grass)                                                                                             |
| History                             | The Dôme de Boulogne is a unique speciality of its kind, unique for its original format, and also unique for its spoon moulding. |
| Maturing T°C                        | 15°C-16°C                                                                                                                        |
| Cooking tip                         | On a piece of crusty bread, dunk it in a big bowl of coffee! What memories.                                                      |
| Ingredients                         | Unpasteurised cow's milk from our village                                                                                        |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, milled surface                                                                                    |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria, salmonella: 1/week                                                                                      |
| GMO                                 | None                                                                                                                             |
| Metal detection                     | None                                                                                                                             |
| Conservation                        | 1 month after production                                                                                                         |
| Shelf life                          | 1 month                                                                                                                          |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                                            |
| Conservation T°C                    | +4°C and +8°C                                                                                                                    |
| Unit packaging                      | Transparent cellulose                                                                                                            |
| Package                             | Cardboard box: 362 X 256 X 100                                                                                                   |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                                                                           |
| Allergens                           | Dairy proteins, lactose                                                                                                          |
| Packaging                           | Crate X 6                                                                                                                        |
| Designation                         |                                                                                                                                  |

# Mimolette de La Côte d'Opale



|                      |                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                              |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte pressée, l'intérieur de la pâte est de couleur orange                          |
| Gencod               | 3770001691121                                                                                 |
| MG sur extrait sec   | 41% de MG                                                                                     |
| MG sur produit fini  | 24% de MG                                                                                     |
| Poids                | 3 à 4 Kg                                                                                      |
| Format               | Boule                                                                                         |
| Dimensions           | 200mm X 120mm X 160mm de hauteur                                                              |
| Affinage             | 3 à 6 mois                                                                                    |
| Typicité             | Ressemblance avec la Mimolette tendre                                                         |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                                 |
| Historique           | Création maison 2009, mimolette provient d'une Dérivation du mot "mollet" qui signifie mi-mou |
| T°C d'affinage       | 10°C-12°C                                                                                     |
| A cuisiner           | Un Welsh à la Mimolette de la Côte d'Opale, un vrai bonheur                                   |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé ou cru de vache de notre village                                              |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou E 160B)        |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/15 jours                                                          |
| Salmonelle           | 1/15 jours                                                                                    |
| OGM                  | Absence                                                                                       |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                       |
| Conservation         | 6 mois après la production                                                                    |
| DLUO                 | 3 mois                                                                                        |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                 |
| T°C de conservation  | +4°C et +8°C                                                                                  |
| Emballage de l'unité | Film plastique étirable qualité alimentaire                                                   |
| Colis                | Carton : 250 X 250 X 160                                                                      |
| Poids du carton      | 75 gr                                                                                         |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs                                                             |
| Colisage             | Caisse X 1                                                                                    |



|                                     |                                                                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                                          |
| Characteristics                     | Hard cheese. The inside of the cheese is orange.                                                                          |
| Gencod                              | 3770001691121                                                                                                             |
| Fat content in dry matter           | 41% fat.                                                                                                                  |
| Fat content in the finished product | 24% fat.                                                                                                                  |
| Weight                              | 3 to 4 Kgs                                                                                                                |
| Format                              | Ball                                                                                                                      |
| Size                                | 200mm X 120mm X 160mm high                                                                                                |
| Maturing                            | 3 to 6 months                                                                                                             |
| Qualities                           | Resembles a young mimolette                                                                                               |
| Optimal seasons                     | All year round                                                                                                            |
| History                             | Crated in-house in 2009, the word Mimolette is a derivation of the word "mollet" which refers to "mi-mou" or "demi-soft". |
| Maturing T°C                        | 10°C-12°C                                                                                                                 |
| Cooking tip                         | A Welsh rarebit with Mimolette Côte d'Opale - simply heaven.                                                              |
| Ingredients                         | Pasteurised or unpasteurised cow's milk from our village.                                                                 |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface coloring (rocou : E160B)                                         |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/15 days<br>Salmonella: 1/15 days                                                               |
| GMO                                 | None                                                                                                                      |
| Metal detection                     | None                                                                                                                      |
| Conservation                        | Six months after production                                                                                               |
| Shelf life                          | 3 months                                                                                                                  |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                                     |
| Conservation T°C                    | +4°C and +8°C                                                                                                             |
| Unit packaging                      | Stretch film suitable for foodstuffs                                                                                      |
| Package                             | Cardboard box: 250 X 250 X 160                                                                                            |
| Weight of cardboard box             | 75 gr                                                                                                                     |
| Allergens                           | Dairy protein, lactose, eggs                                                                                              |
| Packaging                           | Crate X 1                                                                                                                 |
| Designation                         |                                                                                                                           |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Fort d'Ambleteuse



|                      |                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                 |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte lavée au cidre de Brunembert                                       |
| Gencod               | 3770001691053                                                                                    |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                                        |
| MG sur produit fini  | 22,5% de MG                                                                                      |
| Poids                | 400 gr mini                                                                                      |
| Format               | Bombé                                                                                            |
| Dimensions           | 120mm X 60mm de hauteur                                                                          |
| Affinage             | 4 semaines                                                                                       |
| Typicité             | Ressemblance avec le Munster fermier                                                             |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                                    |
| Historique           | Créé en 1994, en souvenir de nos vacances d'été passées sur cette superbe plage du Pas de Calais |
| T°C d'affinage       | 12°C                                                                                             |
| A cuisiner           | En salade composée : (salade paysanne de la "Ferme du Vert", à se rouler dans l'herbe !)         |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé de vache de notre village.                                                       |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou), cidre.          |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/semaine<br>Salmonelle : 1/mois                                       |
| OGM                  | Absence                                                                                          |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                          |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                                       |
| DLUO                 | 4 à 5 semaines                                                                                   |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                    |
| T°C de conservation  | +4°C et +6°C                                                                                     |
| Emballage de l'unité | Film plastique étirable qualité alimentaire                                                      |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 100                                                                         |
| Poids du carton      | 150 gr                                                                                           |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs                                                                |
| Colisage             | Caisse X 6                                                                                       |
| Appellation          |                                                                                                  |



|                                     |                                                                                                |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                               |
| Characteristics                     | Soft cheese rind-washed with Brunembert cider                                                  |
| Gencod                              | 3770001691053                                                                                  |
| Fat content in dry matter           | 45% fat.                                                                                       |
| Fat content in the finished product | 22,5% fat                                                                                      |
| Weight                              | 400 gr mini.                                                                                   |
| Format                              | Domed                                                                                          |
| Size                                | 120mm X 60mm high                                                                              |
| Maturing                            | Four weeks                                                                                     |
| Qualities                           | Resembles farmers' Munster                                                                     |
| Optimal seasons                     | All year round                                                                                 |
| History                             | Created in 1994, in memory of our summer vacations spent on the superb beach at Pas de Calais. |
| Maturing T°C                        | 12°C                                                                                           |
| Cooking tip                         | In a mixed salad: ('Ferme du Vert' country salad, it's a walk in the park!)                    |
| Ingredients                         | Pasturised cow's milk from our village.                                                        |
| Additions                           | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface colouring (rocou), cider              |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/week<br>Salmonella: 1/month                                         |
| GMO                                 | None                                                                                           |
| Metal detection                     | None                                                                                           |
| Conservation                        | Two months after production                                                                    |
| Shelf life                          | Four to five weeks                                                                             |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                          |
| Conservation T°C                    | +4°C and +6°C                                                                                  |
| Unit packaging                      | Plastic film suitable for foodstuffs                                                           |
| Package                             | Cardboard box: 362 X 256 X 100                                                                 |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                                         |
| Allergens                           | Dairy proteins, lactose, eggs.                                                                 |
| Packaging                           | Crate X 6                                                                                      |
| Designation                         |                                                                                                |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Sablé de Wissant



|                      |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                                              |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte lavée                                                                                                                                                           |
| Gencod               | 3770001691015                                                                                                                                                                                 |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                                                                                                                                     |
| MG sur produit fini  | 22,5% de MG                                                                                                                                                                                   |
| Poids                | 400 gr mini                                                                                                                                                                                   |
| Format               | Carré                                                                                                                                                                                         |
| Dimensions           | 120mm X 120mm X 30mm de hauteur                                                                                                                                                               |
| Affinage             | 4 semaines                                                                                                                                                                                    |
| Typicité             | Ressemblance avec le Livarot fermier                                                                                                                                                          |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                                                                                                                                 |
| Historique           | Notre premier fromage fabriqué ici à la ferme, nous l'avons enrobé de chapelure en pensant au sable omniprésent sur notre côte d'Opale. Il est également brossé à la bière Blanche de Wissant |
| T°C d'affinage       | 12°C                                                                                                                                                                                          |
| A cuisiner           | En tartiflette avec la crème, les lardons, les oignons, un vrai régal !                                                                                                                       |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé de vache de notre village                                                                                                                                                     |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou), chapelure, bière                                                                                             |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/semaine<br>Salmonelle : 1/mois                                                                                                                                    |
| OGM                  | Absence                                                                                                                                                                                       |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                                                                                                                       |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                                                                                                                                    |
| DLUO                 | 4 à 5 semaines                                                                                                                                                                                |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                                                                                                                 |
| T°C de conservation  | +4°C et +6°C                                                                                                                                                                                  |
| Emballage de l'unité | Cellulose transparente qualité alimentaire                                                                                                                                                    |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 100                                                                                                                                                                      |
| Poids du carton      | 150 gr                                                                                                                                                                                        |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs, chapelure : (traces possibles d'huile de soja et d'arachides)                                                                                              |
| Colisage             | Caisse X 12 ou X 6                                                                                                                                                                            |
| Appellation          | Saveurs en Or                                                                                                                                                                                 |



|                                     |                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                                       |
| Characteristics                     | Soft rind-washed cheese                                                                                                                                                                |
| Gencod                              | 3770001691015                                                                                                                                                                          |
| Fat content in dry matter           | 45% fat.                                                                                                                                                                               |
| Fat content in the finished product | 22,5% fat.                                                                                                                                                                             |
| Weight                              | 400 gr mini                                                                                                                                                                            |
| Format                              | Square                                                                                                                                                                                 |
| Size                                | 120mm X 120mm X 30mm high                                                                                                                                                              |
| Maturing                            | Four weeks                                                                                                                                                                             |
| Qualities                           | Resembles farmer's Livarot                                                                                                                                                             |
| Optimal seasons                     | All year round                                                                                                                                                                         |
| History                             | This was our first cheese made here on the farm. We coated it with breadcrumbs, reminiscent of the omnipresent sand on our Opal Coast. It is also glazed with Blanche de Wissant beer. |
| Maturing T°C                        | 12°C                                                                                                                                                                                   |
| Cooking tip                         | In a tartiflette with cream, lardons, and onions. A real treat!                                                                                                                        |
| Ingredients                         | Pasteurised cow's milk from our village                                                                                                                                                |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface coloring (rocou), breadcrumbs, beer                                                                                           |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/week<br>Salmonella: 1/month                                                                                                                                 |
| GMO                                 | None                                                                                                                                                                                   |
| Metal detection                     | None                                                                                                                                                                                   |
| Conservation                        | Two months after production                                                                                                                                                            |
| Shelf life                          | Four to five weeks                                                                                                                                                                     |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                                                                                                  |
| Conservation T°C                    | +4°C and +6°C                                                                                                                                                                          |
| Unit packaging                      | Clear cellulose suitable for foodstuffs                                                                                                                                                |
| Package                             | Cardboard box: 362 X 256 X 100                                                                                                                                                         |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                                                                                                                                 |
| Allergens                           | Dairy proteins, lactose, eggs, breadcrumbs: (possible trace amounts of soya and peanut oils)                                                                                           |
| Packaging                           | Crate X 12 or X 06                                                                                                                                                                     |
| Designation                         | Saveurs en Or                                                                                                                                                                          |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Ecume de Wimereux



|                      |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                                    |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte fleurie                                                                                                                                               |
| Gencod               | 3770001691046                                                                                                                                                                       |
| MG sur extrait sec   | 60% de MG                                                                                                                                                                           |
| MG sur produit fini  | 30% de MG                                                                                                                                                                           |
| Poids                | 200 gr mini                                                                                                                                                                         |
| Format               | Rond                                                                                                                                                                                |
| Dimensions           | 90mm X 50mm de hauteur                                                                                                                                                              |
| Affinage             | 2 semaines                                                                                                                                                                          |
| Typicité             | Ressemblance avec le Chaource                                                                                                                                                       |
| Saison optimale      | Printemps et automne (herbage de bonne qualité)                                                                                                                                     |
| Historique           | L'écume de Wimereux, est un des seuls fromages à pâte fleurie du Nord de la France, nous l'avons inventé pour faire parler les bavards ! A vos papilles                             |
| T°C d'affinage       | 15°C-16°C                                                                                                                                                                           |
| A cuisiner           | A la poêle (couper dans le sens de l'épaisseur, puis l'enduire de jaune d'oeuf placé dans un bol au préalable et ajouter quelques graines de cumin) le Dimanche soir, c'est Divin ! |
| Ingrédients          | Lait cru de vache de notre village                                                                                                                                                  |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, crème, fleur de surface                                                                                                                           |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria, salmonelle : 1/semaine                                                                                                                                     |
| OGM                  | Absence                                                                                                                                                                             |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                                                                                                             |
| Conservation         | 1 mois après la production                                                                                                                                                          |
| DLUO                 | 1 mois                                                                                                                                                                              |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                                                                                                       |
| T°C de conservation  | +4°C et +8°C                                                                                                                                                                        |
| Emballage de l'unité | Cellulose transparente                                                                                                                                                              |
| Colis                | Carton : 362 X 272 X 70                                                                                                                                                             |
| Poids du carton      | 125 gr                                                                                                                                                                              |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose                                                                                                                                                          |
| Colisage             | Caisse x 12                                                                                                                                                                         |
| Appellation          |                                                                                                                                                                                     |



|                                     |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                  |
| Characteristics                     | Soft cheese with a mould rind                                                                                                                                     |
| Gencod                              | 3770001691046                                                                                                                                                     |
| Fat content in dry matter           | 60% fat.                                                                                                                                                          |
| Fat content in the finished product | 30% fat.                                                                                                                                                          |
| Weight                              | 200 gr mini                                                                                                                                                       |
| Format                              | Round                                                                                                                                                             |
| Size                                | 90mm x 50mm high                                                                                                                                                  |
| Maturing                            | Two weeks                                                                                                                                                         |
| Qualities                           | Resembles the Chaource                                                                                                                                            |
| Optimal seasons                     | Spring and fall (good-quality grass)                                                                                                                              |
| History                             | The Ecume de Wimereux, is one of the only cheeses with a mould rind from the North of France. We invented it to get tongues wagging and to tempt your taste buds! |
| Maturing T°C                        | 15°C-16°C                                                                                                                                                         |
| Cooking tip                         | In the saucepan: Cut horizontally, then brush with egg yolk previously placed in a bowl and add a few cumin seeds. Divine on a Sunday evening!                    |
| Ingredients                         | Unpasteurised cow's milk from our village                                                                                                                         |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, milled surface                                                                                                                     |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria, salmonella: 1/week                                                                                                                       |
| GMO                                 | None                                                                                                                                                              |
| Metal detection                     | None                                                                                                                                                              |
| Conservation                        | 1 month after production                                                                                                                                          |
| Shelf life                          | 1 month                                                                                                                                                           |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                                                                             |
| Conservation T°C                    | +4°C and +8°C                                                                                                                                                     |
| Unit packaging                      | Transparent cellulose                                                                                                                                             |
| Package                             | Cardboard box: 362 x 272 x 70                                                                                                                                     |
| Weight of cardboard box             | 125 gr                                                                                                                                                            |
| Allergens                           | Dairy protein, lactose                                                                                                                                            |
| Packaging                           | Crate X 12                                                                                                                                                        |
| Designation                         |                                                                                                                                                                   |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Brique des Flandres Pavé de Calais



## Ch'ti roux



|                      |                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                                        |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte lavée                                                                                     |
| Gencod               | 3770001691022                                                                                                           |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                                                               |
| MG sur produit fini  | 22,5% de MG                                                                                                             |
| Poids                | 400 g mini                                                                                                              |
| Format               | Rectangulaire                                                                                                           |
| Dimensions           | 135mm X 60mm X 30mm de hauteur                                                                                          |
| Affinage             | 3 semaines                                                                                                              |
| Typicité             | Ressemblance avec le St Paulin fermier                                                                                  |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                                                           |
| Historique           | Création maison 1990, en hommage à la brique utilisée fréquemment dans la construction des Maisons du Nord de la France |
| T°C d'affinage       | 12°C                                                                                                                    |
| A cuisiner           | En raclette, sur des pommes de terre, un délice !                                                                       |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé de vache de notre village                                                                               |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou : E160B- E525)                           |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/semaine<br>Salmonelle : 1/mois                                                              |
| OGM                  | Absence                                                                                                                 |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                                                 |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                                                              |
| DLUO                 | 4 à 5 semaines                                                                                                          |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                                           |
| T°C de conservation  | +4°C et +6°C                                                                                                            |
| Emballage de l'unité | Film étirable qualité alimentaire                                                                                       |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 100                                                                                                |
| Poids du carton      | 150 g                                                                                                                   |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs                                                                                       |
| Colisage             | Caisse X 12 ou X 6                                                                                                      |
| Appellation          |                                                                                                                         |



|                                     |                                                                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                          |
| Characteristics                     | Soft rind-washed cheese                                                                                   |
| Gencod                              | 3770001691022                                                                                             |
| Fat content in dry matter           | 45% fat                                                                                                   |
| Fat content in the finished product | 22,5% fat.                                                                                                |
| Weight                              | 400 gr mini.                                                                                              |
| Format                              | Rectangular                                                                                               |
| Size                                | 135mm X 60mm X 30mm high                                                                                  |
| Maturing                            | Three weeks                                                                                               |
| Qualities                           | Resembles farmer's St. Paulin                                                                             |
| Optimal seasons                     | All year round                                                                                            |
| History                             | Created in-house in 1990, in homage to the brick often used in constructing houses in the North of France |
| Maturing T°C                        | 12°C                                                                                                      |
| Cooking tip                         | Delicious in a raclette, on potatoes !                                                                    |
| Ingredients                         | Pasteurised cow's milk from our village                                                                   |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface coloring (rocou: E160B- E525)                    |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/week<br>Salmonella: 1/month                                                    |
| GMO                                 | None                                                                                                      |
| Metal detection                     | None                                                                                                      |
| Conservation                        | Two months after production                                                                               |
| Shelf life                          | Four to five weeks                                                                                        |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                     |
| Conservation T°C                    | +4°C and +6°C                                                                                             |
| Unit packaging                      | Stretch film suitable for foodstuffs                                                                      |
| Package                             | Cardboard box 362 X 256 X 100                                                                             |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                                                    |
| Allergens                           | Dairy protein, lactose, eggs                                                                              |
| Packaging                           | Crate X 12 or X 06                                                                                        |
| Designation                         |                                                                                                           |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE

62720 Wierre-Effroy - France

Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71

contact@fromagerie-fermeduvert

# Fleur d'Audresselles



|                      |                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                                              |
| Caractéristiques     | Fromage à pâte molle à croûte lavée                                                                                                                                                           |
| Gencod               | 3770001691039                                                                                                                                                                                 |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                                                                                                                                     |
| MG sur produit fini  | 22,5% de MG                                                                                                                                                                                   |
| Poids                | 400grs mini.                                                                                                                                                                                  |
| Format               | Rond                                                                                                                                                                                          |
| Dimensions           | 120mm X 30mm de hauteur                                                                                                                                                                       |
| Affinage             | 4 semaines                                                                                                                                                                                    |
| Typicité             | Ressemblance avec le Reblochon fermier                                                                                                                                                        |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                                                                                                                                 |
| Historique           | Création maison 1990 en même temps que le "Vieux-Boulogne", sur une idée de Philippe Alléosse (artisan affineur à Paris), nous avons privilégié le sel de Guérande pour la finesse de la pâte |
| T°C d'affinage       | 12°C                                                                                                                                                                                          |
| A cuisiner           | Pourquoi pas en tarte, façon goyère au Maroilles                                                                                                                                              |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé de vache de notre village                                                                                                                                                     |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou)                                                                                                               |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/semaine<br>Salmonelle : 1/mois                                                                                                                                    |
| OGM                  | Absence                                                                                                                                                                                       |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                                                                                                                                       |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                                                                                                                                    |
| DLUO                 | 4 à 5 semaines                                                                                                                                                                                |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262                                                                                                                 |
| T°C de conservation  | +4°C et +6°C                                                                                                                                                                                  |
| Emballage de l'unité | Film plastique étirable qualité alimentaire                                                                                                                                                   |
| Colis                | Carton : 362 X 256 X 100                                                                                                                                                                      |
| Poids du carton      | 150 g                                                                                                                                                                                         |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs                                                                                                                                                             |
| Colisage             | Caisse x 12 ou x06                                                                                                                                                                            |
| Appellation          |                                                                                                                                                                                               |



|                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                                                                                                                                                            |
| Characteristics                     | Soft rind-washed cheese                                                                                                                                                                                     |
| Gencod                              | 3770001691039                                                                                                                                                                                               |
| Fat content in dry matter           | 45% fat.                                                                                                                                                                                                    |
| Fat content in the finished product | 22,5% fat                                                                                                                                                                                                   |
| Weight                              | 400 gr mini.                                                                                                                                                                                                |
| Format                              | Round                                                                                                                                                                                                       |
| Size                                | 120mm x 30mm high                                                                                                                                                                                           |
| Maturing                            | Four weeks                                                                                                                                                                                                  |
| Qualities                           | Resembles farmer's Reblochon                                                                                                                                                                                |
| Optimal seasons                     | All year round                                                                                                                                                                                              |
| History                             | Created in-house in 1990 at the same time as the "Vieux-Boulogne", based on an idea by Philippe Alléosse, master cheesemaker from Paris. We favoured Guérande salt which gives the cheese its subtle taste. |
| Maturing T°C                        | 12°C                                                                                                                                                                                                        |
| Cooking tip                         | Try it in a cheese tart, à la 'Maroilles'                                                                                                                                                                   |
| Ingredients                         | Pasteurised cow's milk from our village                                                                                                                                                                     |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface coloring (rocou)                                                                                                                                   |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/week<br>Salmonella : 1/month                                                                                                                                                     |
| GMO                                 | None                                                                                                                                                                                                        |
| Metal detection                     | None                                                                                                                                                                                                        |
| Conservation                        | Two months after production                                                                                                                                                                                 |
| Shelf life                          | Four to five weeks                                                                                                                                                                                          |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262                                                                                                                                       |
| Conservation T°C                    | +4°C and +6°C                                                                                                                                                                                               |
| Unit packaging                      | Stretch film suitable for foodstuffs                                                                                                                                                                        |
| Package                             | Cardboard box: 362 X 256 X 100                                                                                                                                                                              |
| Weight of cardboard box             | 150 gr                                                                                                                                                                                                      |
| Allergens                           | Dairy protein, lactose, eggs                                                                                                                                                                                |
| Packaging                           | Crate X 12 or X 06                                                                                                                                                                                          |
| Designation                         |                                                                                                                                                                                                             |



FROMAGERIE SAINTE GODELEINE  
62720 Wierre-Effroy - France  
Tél. 00 33 (0)3 21 87 00 97 - Fax 00 33 (0)3 21 30 65 71  
contact@fromagerie-fermeduvert

# Fruité du Cap Gris-Nez

Le "62"



|                      |                                                                                 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| N°CEE                | FR 62-889-030 CE                                                                |
| Caractéristique      | Fromage à pâte molle à croûte lavée                                             |
| Gencod               | 3770001691206                                                                   |
| MG sur extrait sec   | 45% de MG                                                                       |
| MG sur produit fini  | 22,5% de MG                                                                     |
| Poids                | 230 g mini                                                                      |
| Format               | Rond                                                                            |
| Dimensions           | 100mm X 20mm de hauteur                                                         |
| Affinage             | 4 semaines.                                                                     |
| Typicité             | Ressemblance avec le Livarot                                                    |
| Saison optimale      | Toute l'année                                                                   |
| T°C d'affinage       | 12°C                                                                            |
| A cuisiner           | Pourquoi pas en tarte, façon goyère au Maroilles                                |
| Ingrédients          | Lait pasteurisé de vache de notre village                                       |
| Autres               | Ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, colorant naturel de surface (rocou) |
| Analyses             | E.coli, staph, Listéria : 1/semaine<br>Salmonelle : 1/semaine                   |
| OGM                  | Absence                                                                         |
| Détecteur de métaux  | Absence                                                                         |
| Conservation         | 2 mois après la production                                                      |
| DLUO                 | 4 à 5 semaines                                                                  |
| Traçabilité          | N° de la semaine et du jour de fabrication<br>Exemple : mardi 27 juin : N°262   |
| T°C de conservation  | +4°C et +6°C                                                                    |
| Emballage de l'unité | Cellulose transparente                                                          |
| Colis                | Carton 315 X 214 X 45mm                                                         |
| Poids du carton      | 120 g                                                                           |
| Allergènes           | Protéines de lait, lactose, oeufs                                               |
| Appellation          | Saveurs en or                                                                   |
| Colisage             | Caisse x 6                                                                      |

|                                     |                                                                           |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| EEC N°                              | FR 62-889-030 CE                                                          |
| Characteristics                     | Soft rind-washed cheese                                                   |
| Gencod                              | 3770001691206                                                             |
| Fat content in dry matter           | 45% fat.                                                                  |
| Fat content in the finished product | 22,5% fat.                                                                |
| Weight                              | 230 gr mini                                                               |
| Format                              | Round                                                                     |
| Size                                | 100mm X 20mm high                                                         |
| Maturing                            | Four weeks                                                                |
| Qualities                           | Resembles Livarot                                                         |
| Optimal seasons                     | All year round                                                            |
| Maturing T°C                        | 12°C                                                                      |
| Cooking tip                         | Try it in a cheese tart, à la 'Maroilles'                                 |
| Ingredients                         | Pasteurised cow's milk from our village                                   |
| Others                              | Lactic ferments, rennet, salt, lysozyme, natural surface coloring (rocou) |
| Analyses                            | E.coli, staph, listeria: 1/week<br>Salmonella: 1/week                     |
| GMO                                 | None                                                                      |
| Metal detection                     | None                                                                      |
| Conservation                        | Two months after production                                               |
| Shelf life                          | Four to five weeks                                                        |
| Traceability                        | Week number and day of manufacture<br>Example: Tuesday June 27: N°262     |
| Conservation T°C                    | +4°C and +6°C                                                             |
| Unit packaging                      | Transparent cellulose                                                     |
| Package                             | Cardboard box: 315 X 214 X 45mm                                           |
| Weight of cardboard box             | 120 gr                                                                    |
| Allergens                           | Dairy protein, lactose, eggs                                              |
| Designation                         | Saveurs en Or                                                             |
| Packaging                           | Crate x 6                                                                 |

